

Mmm... Que bo!

Els productes ecològics



Les aventures
d'en Joan, na Nina
i na Tana



Les aventures
d'en Joan,
na Nina
i na Tana

És dissabte matí, fa molt bon temps i en Joan i na Nina s'han despertat més prest que de costum. Avui aniran amb els pares i els concos d'excursió i, ben contents, es vesteixen i es preparen per fer camí.

–Quina frissera que teniu per partir! –els diu son pare quan els veu preparats.

–Sí, volem saber on anirem! –demana en Joan.

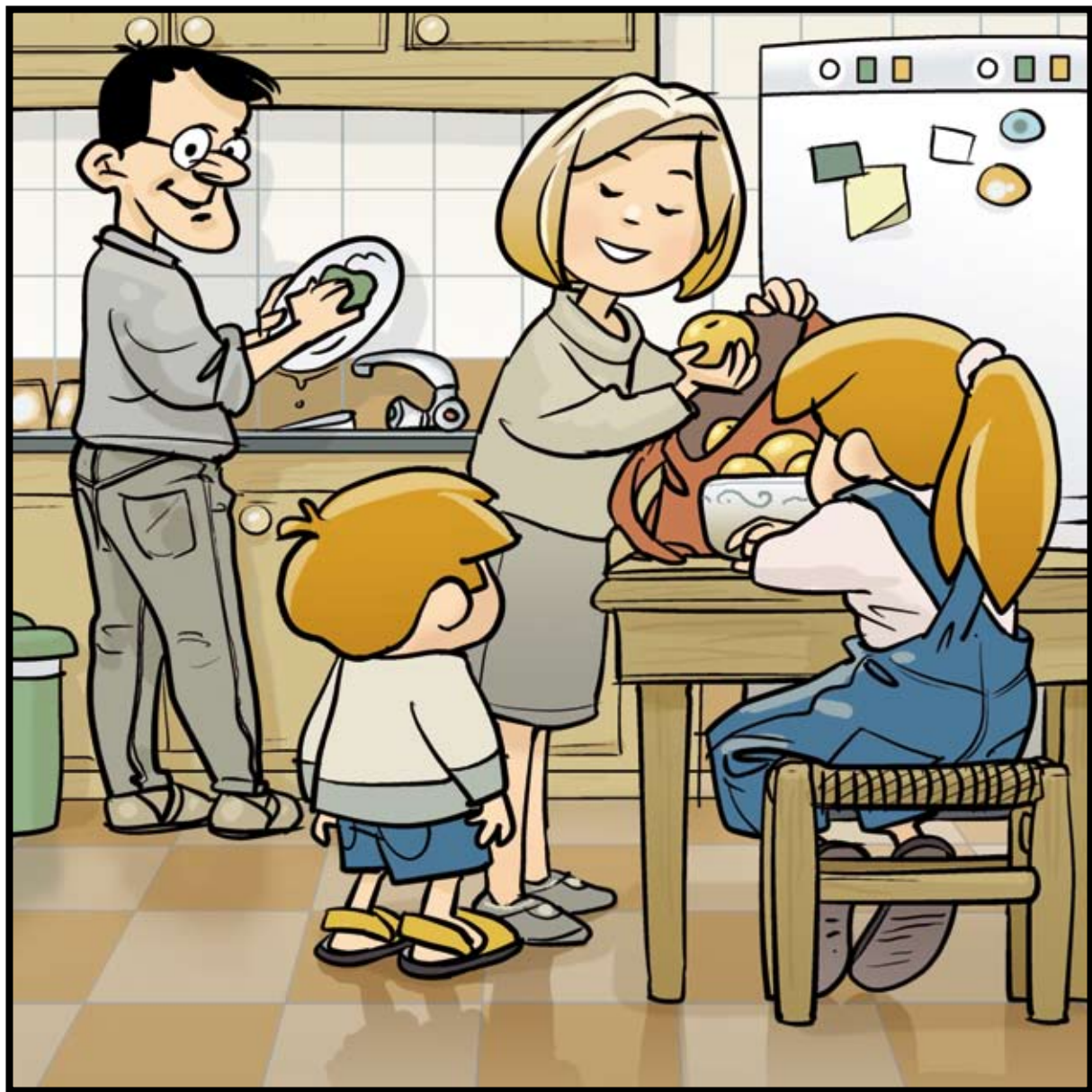
–Anirem pel camí Reial fins al barranc d'Algendar, us agradarà molt –els informa son pare.

–Com que el camí és una mica llarg, hem d'agafar aigua i una mica de menjar –recorda la mare.

Na Nina agafa les cantimplors i les umpl d'aigua.

–Mare, agafem mandarines per menjar pel camí! –diu en Joan.

–Mandarines? Però si ara no n'és temporada, Joan! No n'hi ha! Les mandarines són d'hivern. Agafarem fruita fresca de la temporada: prunes, melicotons i uns quants fruits secs –respon la mare, i posa la fruita a la motxilla mentre son pare escura el plat del berenar.



Tots sis, els pares, els concos, en Joan i na Nina, caminen ben contents pel camí Reial. Els fillets van cantant la cançó de Sa novia d'Algendar; els va agradar molt la llegenda quan els la va explicar l'avi Délio. De tant en tant s'aturen: ara a observar una flor, ara un escarabat, ara a l'ombra de la cova Reial... i gairebé sense adonar-se'n ja són al barranc d'Algendar.

–Oh! Que polit que és! –fa en Joan, mentre els concos i els pares somriuen.

–Sí, mira quants arbres que hi ha! I quina gana que fan aquests melicotons! –diu na Nina senyalant cap als arbres–. Mirau, també hi ha llimoners i pomeres.

–Aquí, al barranc, hi creixen molt bé els arbres fruiters, i també les hortalisses –els explica el pare–. Ara anirem cap al Pas d'en Revull, que també us agradarà molt.

Tot i la llarga caminada, encara tenen forces per continuar, de manera que els fillets es posen a córrer i juguen a qui arribarà primer.

Els pares i els concos fan una pausa per descansar i fer un mosset i els fillets es distreuen entre plantes i flors.

Quan just fa uns minuts que són al Pas d'en Revull, de sobte, na Nina veu qualque cosa que es mou davall les fulles.

–Ai! Mira Joan, aquesta fulla es mou sola! –na Nina no les té totes.

En Joan, encuriosit, s'hi atraca per veure-ho de prop. Tot d'una les fulles es mouen encara més i, de sota, en surt la sargantana Tana.

–Ah! Quin retgiró! –exclamen els fillets, que amb l'ensurt han caigut de cul.

–Hola Joan! Hola Nina! –diu na Tana, contenta de tornar a coincidir amb els germans.



Recuperats de l'ensurt, en Joan i na Nina celebren haver trobat una altra vegada na Tana.

–Com estàs, Tana? Feia estona que no et vèiem! –diu na Nina.

–És ver... La darrera vegada vam fer un bon viatge, recordau?

–Sí! Va ser molt divertit! –diu en Joan–. On ens duràs aquesta vegada, Tana? –en Joan ja dóna per fet que faran algun viatge, sap que quan es troben amb na Tana viuen aventures emocionants i aprenen un munt de coses.

–Però, on voleu anar? Si estau en un dels indrets més polits de Menorca! –diu na Tana–. Ara, el que sí que podem fer és un bon berenar junts. Què trobau?

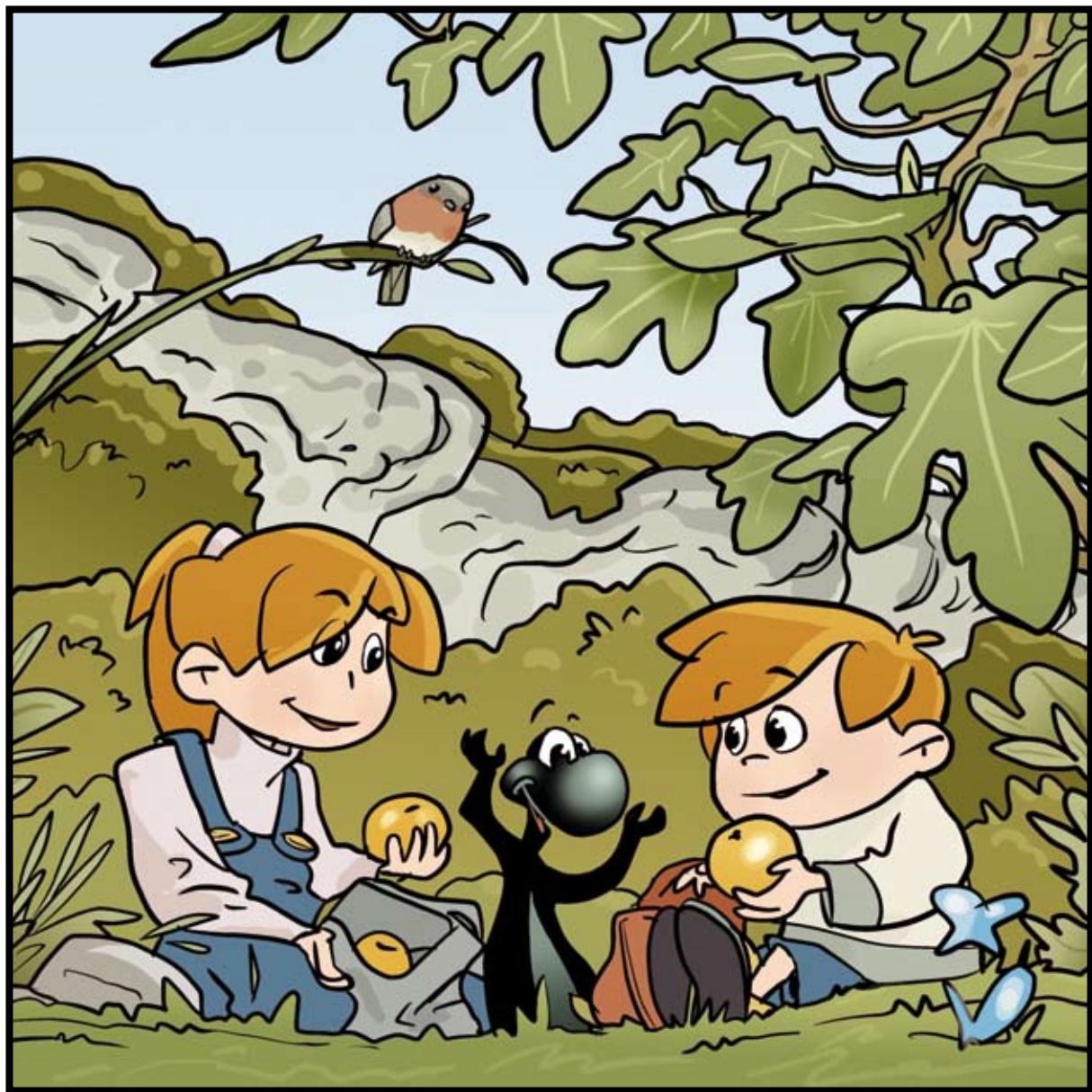
–Sí! –responen tots dos gairebé sense pensar-ho; així que tot d'una s'asseuen en terra i comencen a menjar la fruita que porten dins la motxilla.

–Veig que duis un berenar ben bo –apunta na Tana–. Sabeu que és molt probable que aquests melicotons que menjau siguin d'aquí, del barranc?

–Mumare els compra a la fruiteria –fa en Joan– i són boníssims!

–Bé, però la fruita creix aquí o en altres horts amb condicions semblants, en una terra en què els fruiters creixen molt bé i la fruita és ben gustosa.

En Joan i na Nina l'escolten amb els ulls ben oberts.



–Aquí al barranc hi ha una terra molt rica i un clima que ajuda que les fruites i les verdures que s’hi sembren creixin molt bones. A més, com que s’hi sembren plantes autòctones i de manera ecològica, creixen amb molta facilitat i amb menys atencions que altres fruits.

–Què vol dir que són autòctones? I açò que siguin ecològiques? –vol saber en Joan.

–Idò, que són plantes pròpies de Menorca i que estan ben adaptades al seu clima i a la seva terra. Una planta pròpia d’un altre indret hauria de menester moltes atencions i difícilment creixeria tan forta i sana. Que siguin ecològiques, vol dir que no se’ls tira cap producte químic, que a la llarga ens poden perjudicar.

Els fillets escolten amb atenció na Tana, que sempre explica coses molt interessants; però els dos germans tenen ganes de saber-ne més.

–Tana... –diu na Nina tímidament–, que no farem cap viatge? Així n’aprendríem més!

Na Tana riu i, pensant...

–Ja sé on anirem! –diu tot d’una–. Aferrau-vos fort a la meva coa, que comença el viatge!



En un tancar i obrir d'ulls els tres apareixen enmig d'unes tanques on pastura un ramat de vaques menorquines.

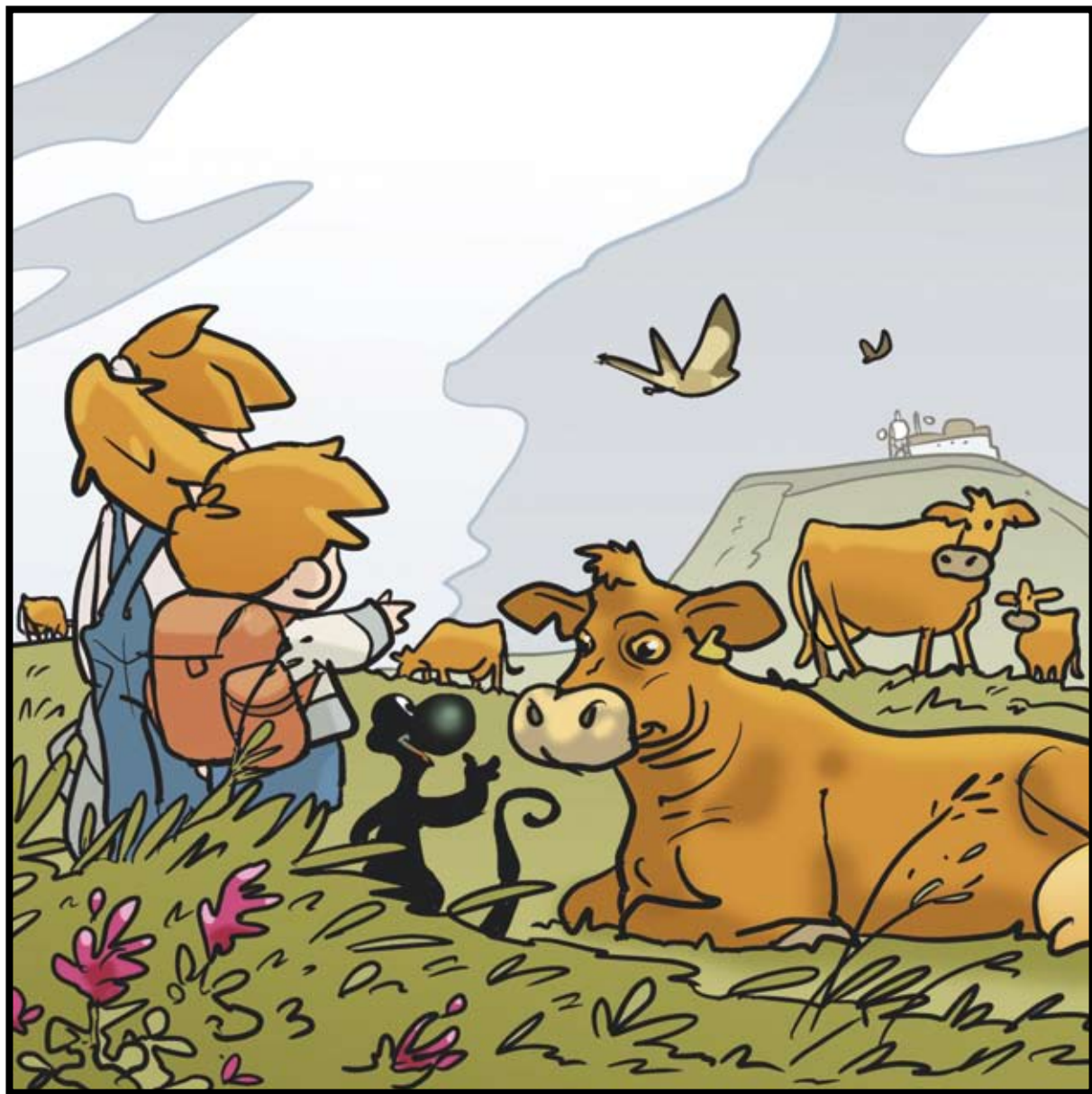
–Com és que ens has duit aquí, Tana? –pregunta na Nina–. Les vaques no mengen fruita ni verdura!

–Aquestes vaques són autòctones, estan molt ben adaptades a Menorca. D'elles, se'n comercialitza tant la llet, amb què també feim un formatge molt bo, com la carn; i, a més, són molt bones perquè mengen farratge i no pinsos artificials.

–I els agrada més el farratge? –demana en Joan.

–La qüestió no és què els agrada més, sinó què és el més sa. Els pinsos només es donen quan no hi ha farratge, i han de ser pinsos naturals, o millor encara si són ecològics.

En Tomeu, l'amo del lloc, veu na Tana i els fillets des de la tanca i els saluda.



–Bon dia, Tomeu, et present els meus amics Joan i Nina. Què fas?

–Bon dia, joves. Idò mirau, ara mateix llev les males herbes d'entre les tomàtiugeres.

–Açò és una feinada! –exclama en Joan gaitant com n'és de gran la tanca– No hi ha cap altra manera més fàcil de fer-ho?

–Bé, sí que hi ha altres maneres més fàcils. Podria tirar-hi herbicida; però són productes tòxics per a la salut.

–Vaja, i açò com és? –fa na Nina.

–Perquè els herbicides són productes químics, i els que són beneficiosos per a una cosa són perjudicials per a una altra i, finalment, les verdures no acaben de sortir tan sanes com ho farien sense aquests productes, que podrien fer mal a les tomàtiugeres. D'aquesta altra manera, llevant-les manualment, m'assegur que els tomàtics cresquin sans i bons.

–És ver, quina bona pintura que fa tot! –diu en Joan. En Tomeu somriu mentre en cull uns quants.

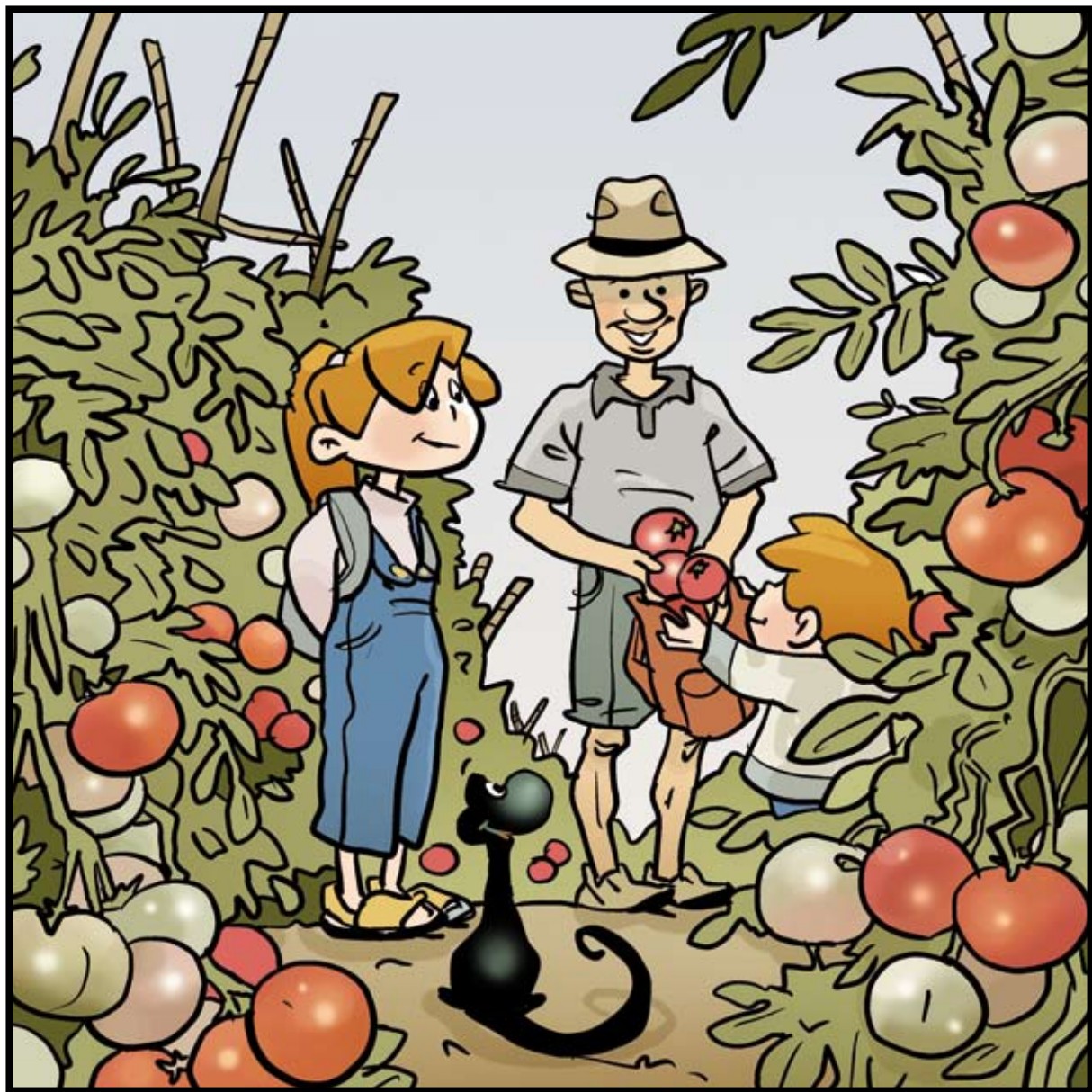
–Mirau –els dóna als fillets–, amb aquests tomàtics podreu fer un bon oliuigo.

–Moltes gràcies! Mmm... que bo! –fa en Joan.

–I quina oloreta! –hi afegeix na Nina.

–Les fruites i verdures que es cuiden bé, creixen bé –diu en Tomeu–; però per açò cal respectar el seu ritme de maduració, el seu clima i la seva terra. Només així sortirà ben bo! Idò al·lots, jo he de tornar a la feina.

Els fillets se n'acomien i en Tomeu continua adobant la terra.



–L'amo en Tomeu té molta cura de la seva terra, per açò els tomàtics són tan bons.

–Deus voler dir que té cura dels tomàtics –diu na Nina.

–Però sobretot de la terra, Nina. Una terra ben rica i cuidada produeix uns fruits ben bons, per això en Tomeu hi escampava adob. Les plantes creixen gràcies a determinades substàncies de la terra, i cal anar-la enriquint amb adobs naturals per tal que no quedi sense aquestes substàncies per a les plantes. Si no, la terra s'empobriria.

–I els tomàtics no sortirien tan bons? –pregunta en Joan.

–No, ben cert. Els productes de les tanques d'en Tomeu són bons perquè la terra està ben cuidada perquè sigui bona.

Els fillets ho van entenent. Si la terra es treballa amb productes naturals, els seus fruits són més bons, més gustosos i més saludables.

–Se m'ha acudit que podríem anar... –ràpidament els dos germans ja s'agafen a la coa de na Tana– cap al mercat!

En un tres i no res, ara es troben entre parades de fruites i verdures.

–Quina bona pinta que fa tot! –diu na Nina.

En Joan s'ha aturat davant una parada del mercat on venen pa.

–El pa que fan aquí també és ecològic –explica na Tana–. Us presentaré na Marga.



–Bon dia Marga, com va?

–Hola Tana, veig que vas ben acompanyada –respon na Marga.

–Mmm... quina bona olor que fa aquest pa! –diu en Joan, que mai no perd la gana.

–Us agrada? El feim amb el blat que sembram al nostre lloc, és pa ben natural. Que sabeu quins són els ingredients del pa? –els demana na Marga.

–Doncs... –els dos fillets pensen– la farina i... –no se'ls acut res més.

–La farina és l'ingredient que no hi pot fallar, i tampoc la sal, l'aigua ni el llevat.

–I prou? –diuen els fillets, sorpresos que siguin tan pocs ingredients els que fan el pa tan bo.

–Idò sí, i prou. Hi ha pans industrials, com ara els pans de motlle que es venen envasats, per exemple; aquests pans sí que poden tenir moltíssims més productes!

–Moltíssims? Quins ingredients més duen?

–Doncs no són ben bé ingredients, són substàncies químiques per tal que no s'assequi, que quedi més esponjós...però per sort no tots els pans en porten.

–Però... així el pa també pot dur productes químics? –fa na Nina ben encuriosida.

–No només es poden fer créixer amb productes químics les plantes i els animals, sinó molts altres productes que menjam. Hi ha molts menjars que duen tota una sèrie de productes perquè es conservin millor, però alguns d'aquests ingredients que hi afegeixen no els donen cap riquesa, com els colorants o els aromatitzants, que només són perquè tinguin un color més polit i facin bona olor.



En Joan i na Nina estan sorpresos, no sabien que als menjars se'ls afegís tants ingredients que no són necessaris.

–Però no passeu pena –els tranquil·litza na Marga–, perquè al mercat podeu saber fàcilment si el que compreu és ecològic, si hi han afegit algun producte químic o, fins i tot, si és transgènic, que vol dir que el menjar en qüestió no només ha crescut amb productes químics, sinó que n'han modificat la llavor al laboratori.

–I com ho podem saber? –demanen els germans.

–Ben senzill, només heu de mirar si a la botiga hi tenen aquesta etiqueta –senyala el dibuix– o, si el menjar està envasat, mirar si l'etiqueta hi està aferrada. Això voldrà dir que el producte és ben sa, natural i ecològic.

–I sabeu què és molt important, també? –hi afegeix na Tana.

–Què? –fan els fillets.

–Anar al mercat amb senalla per no gastar bosses de plàstic i comprar tot allò que es pugui a granel, no envasat.

–Tens tota la raó Tana –afirma na Marga–, ser ecològic no només és vigilar com es produeix allò que menjam, sinó no malgastar envasos innecessaris.

–A casa els pares ho fan sempre, açò –diu na Nina.

–És ver –confirma en Joan–, no compren mai res que vagi amb porexpan i sempre agafen la senalla per carregar la compra.

–Molt ben fet –aplaudeix na Marga–. Idò, com a premi, jo us regal un panet de formatge a cada un i continuaré fent feina, joves. Adéu!



–Bé al·lots, ja deu ser hora de tornar cap al barranc d'Algendar; que no ho trobau?

–Encara no, Tana –es queixa na Nina.

–Bé, farem una cosa que potser us agradarà més –diu na Tana. En Joan i na Nina ja saben què han de fer, així que no perden el temps i s'aferren a la coa de na Tana.

–Estau preparats?

–Sí! –criden tots dos ben somrients.

Tot d'una apareixen a...

–On som Tana? A la selva?

–No! –respon rient na Tana–. Som una altra vegada al barranc d'Algendar.

–Jo no el record ben bé així, Tana... –fa en Joan, que no les té totes. De cop, el terra comença a tremolar i els fillets, esporuguits, s'abracen.

–Tana, Tana! Què passa?

–No passeu pena, no passa res. Som al barranc, únicament que amb una altra mida, ara som diminuts.

–I aquest tremolor? I aquesta renou? –diu na Nina.

–Només són amics meus, que vénen a saludar-nos.

–Ah! –criden espantats els germans quan veuen que s'atraquen una mantis religiosa i un poriol tan grossos com ells.

–No passeu pena, al·lots –diu na Tana–, que no us faran res. Són amics meus, na Tica i en Trul, la mantis i el poriol.

Els fillets ja estan més tranquils.



–Com estàs, Tana? I els teus amics? –pregunta na Tica.

–Va bé, he vingut aquí amb na Nina i en Joan perquè coneguin la feinada que hi feis, als horts del barranc.

–Aquí, al barranc, hi feim molta feina –explica el poriol Trul–, però és on vivim millor!

–I tant! –diu na Tica, la mantis–. Nosaltres ens menjam les males herbes que creixen a l'hort i insectes com ara el pugó de les lletugues, que a en Trul li encanta, oi que sí? –fa mirant en Trul– I també airejam la terra amb els túnels que excavam per fer els nostres caus.

–Sí, a canvi –continua en Trul– l'amo del lloc no ens tira aquests productes químics tan dolents; per açò vivim tan bé.

–Exacte, perquè ens ajudam –diu na Tica.

–I vosaltres sols feis tot açò? –s'interessa en Joan.

–No! –respon en Trul–. En som molts, que ajudam a mantenir el lloc. I sabeu qui fa molta feina?

–Qui? –demanen en Joan, na Nina i fins i tot na Tana alhora.

–L'abella Tona i totes les seves companyes del rusc. Elles ajuden els fruiters a pol·linitzar les seves flors perquè es convertesquin en fruites.



–Sí! –diuen somrient els fillets–. Sabem que les abelles són molt treballadores.

–És ver, ho vam aprendre en un altre viatge amb na Tana. Les abelles xuclen el nèctar de les flors i el converteixen en mel –recorda na Nina.

–Açò mateix! –fa na Tica–. Ja veis que aquí tothom hi fa feina, i gràcies a açò ni a les fruites ni a les verdures els han d'aplicar productes químics, perquè de manera ecològica creixen ben bones i sanes.

–I tant que ho és, de bo, tot! –exclama en Joan–. Per berenar hem menjat uns melicotons deliciosos! Mmm... que bons!

Na Tica i en Trul estan satisfets de sentir que la fruita és bona i se senten orgullosos de la feina que fan a l'hort.

–Nosaltres hi feim molta feina, però no seria possible tenir tan bona collita sense l'ajuda de qui més treballa, l'amo. Ell ens cuida molt i tots junts feim un equip –explica en Trul.

–Bé al·lots –fa na Tana–, ara ja sí que és hora de tornar amb els pares i els concos, jo em qued aquí amb en Trul i na Tica.

–És hora de marxar? –pregunta na Nina–. Estam molt contents d'haver-vos conegut i d'haver après tantes coses amb vosaltres.

–Fins una altra! –s'acomiada en Joan.

Els fillets s'acomiaden de na Tana i dels seus nous amics i, sense gairebé ni adonar-se'n, tornen a la seva mida natural. Veuen els pares i els concos que acaben de berenar i recullen les bosses.

–Però, on havíeu anat? –demanen els pares en veure els fillets.

–Ens hem distret mirant animalons i plantes –en Joan i na Nina es miren i riuen per davall el nas.

–Au idò, ja sé on podem anar, al Centre de la Natura de Ferreries –proposa el conco quan veu que als fillets els agrada tant.

–Sí! –responen ells, entusiasmats.



Els pares, els concos, en Joan i na Nina ja són al Centre de la Natura de Ferreries.

–Veis, joves? –diu el conco als dos germans–. Aquí expliquen com és de bo el menjar de Menorca. La carn, la llet, la fruita, la verdura...

–És clar que ho és, conco! –exclama na Nina–. Perquè a Menorca alguns ramaders i pagesos cuiden molt les seves terres i el seu bestiar i no els donen productes químics.

Tant els pares com els concos es mostren sorpresos que na Nina ho expliqui tan bé.

–I com que hi ha animalons com els porriols, les mantis o les abelles que ajuden a menjar-se les males herbes i els insectes dolents dels horts, les plantes creixen sanes i fortes –hi afegeix en Joan.

–Molt bé Joan, veig que en sabeu molt! –diuen els pares.

Els pares i els concos continuen la visita pel Centre de la Natura i en Joan i na Nina, ben orgullosos de saber tantes coses, els van explicant tot el que saben mentre se'ls escapa el riure per tal de no desvetllar el seu secret.



PUNTS DE VENDA DE PRODUCTES ECOLÒGICS

ALGENDARET NOU
Productes biològics

ALGENDARET

Elaboració de formatge

Adreça: Ctra. Maó-Ciutadella, Km. 4,5 07703 Maó - Menorca
T. 971-352836
nofregonyalons@terra.es

BIOOVO
Ous de producció ecològica de Menorca
AGRICULTURA ECOLÒGICA SISTEMA DE CONTROL CEE

BIOOVO

Producció i comercialització d'ous

Adreça finca: Via Gayarre 1, 07760 Ciutadella - Menorca
T. 971-480862 T. 686-649263
info@bioovo.com
www.bioovo.com

NATURAL

Tenda d'aliments de producció ecològica

Adreça: C/Gran, 16, 07720 Es Castell - Menorca
T. 971-353603
linanatural@hotmail.com



CAMAMIL·LA

Tenda d'aliments de producció ecològica

Adreça: C/Marquès d'Albranca, 07760 Ciutadella - Menorca
T. 971-385988 F. 971-385988

fangaram
Herboristeria i dietètica

FANG I ARAM

Tenda d'aliments de producció ecològica

Adreça: C/ Ruiz i Pablo 55, 07760, Ciutadella - Menorca
T. 971-385291 F. 971-385291
ciutadella@terraverda.com
www.terraverda.com



VINYA SA CUDIA

Vi ecològic

Finca Sa Cudia Nova, Carretera Es Grau - Mahón
Oficines: C / Cos de Gracia, 7, 07702 Mahón - Menorca
Ap. Correus 39 - 07702 Mahón
T. 629330162
www.vinyasacudia.com
info@vinyasacudia.com

LLOC ES TUDONS

Formatge, carn i mel ecològica

Finca Es tudons Camí Vell de Ciutadella
José Llufríu Llorens
T. 628473528

LA MARCONA

Venda de pa, farina, cereals i productes d'horta

Antoni Moll
Camí de la Marcona, s/n
Ap. Correus 19 - 07750 Ferreries
T. 600389020 T. 676641440



Il·lustracions: Zaca

Text: 4 vents comunicació

Correcció lingüística: Pilar Vinent Barceló.

Servei d'Assessorament Lingüístic del CIM

Edició: Departament d'Economia i Medi Ambient
del Consell Insular de Menorca

www.cime.es



CONSELL INSULAR
DE MENORCA

DEPARTAMENT D'ECONOMIA I MEDI AMBIENT

